

Falling Number

FN 1000

NEW!



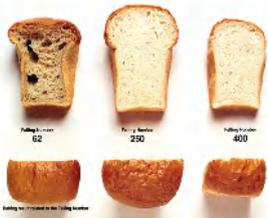
世界標準フォーリングナンバー分析装置



世界標準メソッド
AACC/ No. 56-8-.03
ICC/No. 107/1
ISO/No. 3093

Perten
INSTRUMENTS

フォーリングナンバー測定



小麦粉製品(パン・麺類・焼き菓子・パスタ)の品質は、 α アミラーゼ活性の影響を大きく受けます。

α アミラーゼは穀物中に自然に含まれるものですが、収穫後に水分を含むことで含有率が上昇します。

フォーリングナンバーは α アミラーゼの活性を測定することで発芽による品質劣化を検出する、迅速で容易な試験方法です。

Falling Number 1000型(FN1000)

FN1000型は自動2サンプル測定システムです。

自動水位調整機能、自動スタート/ストップ機能、サンプルIDの記録、水分量に応じたサンプル重量補正值算出機能、平均値算出機能、水分補正結果予測、標高補正機能、ブレンド予測機能、麦芽添加予測機能など、数多くの機能が使用できます。更にオプションでFungal Falling Numberメソッド試験を行う事も可能です。また、タッチパネルを使用することで簡単且つ直感的な操作が出来ます。USB、及びイーサネットポートを付属しており、プリンターやバーコードリーダーに繋いだり、USBスティックに試験結果をエクスポートする事も可能です。

特徴

時間短縮:

安全性: 保護をしたウォーターバスとステアリングメカニズム、蒸気量を削減

操作性: オートスタート機能、自動水位調整機能、温度・大気圧検知機能が付き、操作に特別な技術が不要です。

信頼性: シンプル且つ堅牢なデザインで維持コストを低く抑えることが出来ます。

標高補正: FN測定結果の自動補正機能。内蔵の圧力計により標高補正が必要か否かを判断します。

校正不要: 校正が不要な為時間を節約でき、測定結果の正確性及び信頼性を確保することが出来ます。(Perten社の標準サンプルで構成することが出来ます)

世界標準: 穀物生産者、取引業者、加工業者間に共通形式のレポート

公式測定法認定: 国際規格であるAACC/No. 56-81.03法、ICC/No. 107/1法、ISO/DIS 3093法それぞれに準拠しています。

使用用途

品質測定: 正常な穀物粒と発芽粒の混合を防止することでコスト削減が可能です。

混合比率の最適化: 製品毎の特徴を出した小麦の配合が行えます。

品質保証: 最終ユーザーの規格に適合した製品を確実に配合できます。

Fungal FN: 菌酵素を加えることでトータルの酵素活性を確認することが出来ます。

オプション機器

ウォーターディスペンサー: 正確に25mlの水を注入することが出来ます。

クーリングタワー: 冷却水を循環することにより水を節約し、環境を保護します。

シェイクマチック: 2本同時にサンプルの迅速・均一な混合を行います。

スポレット1010: 試験管掃除器具。迅速な掃除が可能です。

ラボラトリーミル3100型: 小麦粉碎用ハンマーミル(認定)

プリンター: 試験結果印刷用小型プリンター

仕様

電源: 115/230V, 50/60Hz(ご注文時にご指定下さい)

電力消費量: 加熱時1050VA、動作時500VA

冷却水消費量: 25L/H

寸法(W x D x H): 515 x 390 x 290 mm

重量: 19kg

 株式会社 **パーカー コーポレーション**

機械本部 機械部 機械一課

tel. 03-5644-0610 fax. 03-5644-0611

E-mail: machinery@parkercorp.co.jp

URL: <http://www.parkercorp.co.jp>